

Vikan præsenterer ergonomiske bagepensler til bageindustrien

Vikan, som er verdens førende inden for professionelle rengøringsrekvisitter og -systemer, præsenterer tre nye ergonomisk designede og farvekodede bagepensler til bageindustrien.

Penslerne fås i bredder på 30, 50 og 70 mm og er designet til bagning i alle afskygninger.

"Disse nye bagepensler har fine, bløde børster, der er helt ideelle til pensling af småkager, kiks, boller, kager, brød og rundstykker med æg, olie og glasur," siger Sune Schmidt, Vikans design- og udviklingsingeniør. "Hos Vikan ved vi, at bagning er en fin kunst, og at de bedste funktions-specifikke rekvisitter sikrer de bedste færdige produkter."

Vikans nye bagepensler til bagerier:

- Overholder EU 's krav til fødevareegnede materialer og leveres med den krævede overensstemmelseserklæring .
- Kan anvendes sikkert til kontakt med rå og tilberedte fødevarer ved en temperatur på op til 80 °C.
- Penslerne fås i grøn, blå, rød, hvid og gul i overensstemmelse med HACCP-kravene om farveadskillelse for at kontrollere allergener og forhindre krydskontaminering.

De nye bagepensler fra Vikan er på lager og er klar til levering . Kontakt Vikans kundeservice ved at skrive til danmark@vikan.com, ringe på tlf. 9614 2610 eller besøge vikan.com/dk for at få mere at vide.

Om Vikan

Vikan blev grundlagt for 120 siden og er verdens førende leverandør af hygiejniske rengøringsrekvisitter og -systemer til fødevareindustrien og andre hygiejnefølsomme miljøer.

Vikan har sit hovedsæde i Skive og har skabt branchens største og mest grundige vidensbank om hygiejne og lovgivning. Vi trækker på 120 års erfaring og viden for at udvikle verdens mest effektive, kundefokuserede, professionelle rengøringsrekvisitter og rådgivning.

Vikan giver kunderne professionelle rekvisitter, ekspertrådgivning, funktionelt design, høj kvalitet og nytænkning.